

# Surtido de tulipas

## con MELLA MUFFIN y DREIDOPPEL

Tulipas de arándanos y lavanda con yogur (receta para aprox. 14 piezas)

### Masa

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,400 kg
Aceite vegetal	0,330 kg
PASTA ARÁNDANOS	0,080 kg
PASTA LAVANDA	0,015 kg
<u>Agua</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	2,075 kg

### Crema de yogur

BLANCOLADINO (fundido)	0,500 kg
Mantequilla (pomada)	0,500 kg
<u>JOMIX</u>	<u>0,080 kg</u>
Total	1,080 kg

- Montar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una textura esponjosa y homogénea.
- Disponer en una manga pastelera con boquilla estrella multipunta y reservar hasta su uso.

Arándanos frescos

C/S

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Escudillar 0,140 kg de masa en cápsulas para tulipa.
- Cocer de entrada a 200 °C, bajando a 190 °C durante 25 – 30 minutos.  
Transcurridos 3 minutos desde el inicio de la cocción, aplicar vapor y cocer con el tiro cerrado. Dejar enfriar.
- Escudillar la crema de yogur por encima y decorar con arándanos frescos.

Tulipas de tiramisú (receta para aprox. 14 piezas)

### Masa

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,400 kg
Aceite vegetal	0,330 kg
PASTA TIRAMISÚ	0,070 kg
Drops de chocolate negro (estables al horno)	0,050 kg
<u>Agua</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	2,100 kg

Azúcar perlado C/S

### Crema de tiramisú

BLANCOLADINO (fundido)	0,500 kg
Mantequilla (pomada)	0,500 kg
<u>PASTA TIRAMISÚ</u>	<u>0,040 kg</u>
Total	1,040 kg

- Montar los ingredientes en batidora con varillas hasta conseguir una textura esponjosa y homogénea.
- Disponer en una manga pastelera con boquilla estrella multipunta y reservar hasta su uso.

Virutas de chocolate C/S

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Escudillar 0,140 kg de masa en cápsulas para tulipa y espolvorear ligeramente con azúcar perlado.
- Cocer de entrada a 200 °C, bajando a 190 °C durante 25 – 30 minutos.  
Transcurridos 3 minutos desde el inicio de la cocción, aplicar vapor y cocer con el tiro cerrado. Dejar enfriar.
- Escudillar la crema de tiramisú por encima y decorar con virutas de chocolate.

Tulipas de caramelo y vainilla (receta para aprox. 14 piezas)

### Masa

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,400 kg
Aceite vegetal	0,330 kg
PASTA CARAMELO	0,010 kg
PASTA VAINILLA MORONY	0,010 kg
<u>Agua</u>	<u>0,250 kg</u>
Total	2,000 kg

BUTTERKAMELL	C/S
CRISPIES DE ARROZ	C/S

### Crumble

MELLA COOKIE	0,500 kg
<u>Mantequilla</u>	<u>0,200 kg</u>
Total	0,700 kg

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada.

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Escudillar 0,140 kg de masa en cápsulas para tulipa y espolvorear ligeramente con el crumble.
- Cocer de entrada a 200 °C, bajando a 190 °C durante 25 – 30 minutos.  
Transcurridos 3 minutos desde el inicio de la cocción, aplicar vapor y cocer con el tiro cerrado. Dejar enfriar.
- Decorar con BUTTERKAMELL y CRISPIES DE ARROZ.

Tulipas de "Lemon pie" (receta para aprox. 14 piezas)

### Masa

MELLA MUFFIN	1,000 kg
Huevo	0,400 kg
Aceite vegetal	0,330 kg
CITROPERL	0,005 kg
Agua	0,250 kg
<b>Total</b>	<b>1,985 kg</b>

### Merengue

Azúcar	0,250 kg
EISAN	0,020 kg
Agua	0,125 kg
<b>Total</b>	<b>0,395 kg</b>

- Montar el agua con EISAN añadiendo el azúcar en tres fases hasta conseguir un merengue con cuerpo.
- Disponer en una manga pastelera con boquilla lisa del n.º 16.

### Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala a velocidad lenta de 3 a 5 minutos.
- Escudillar 0,140 kg de masa en cápsulas para tulipa.
- Cocer de entrada a 200 °C, bajando a 190 °C durante 25 – 30 minutos. Transcurridos 3 minutos desde el inicio de la cocción, aplicar vapor y cocer con el tiro cerrado. Dejar enfriar.
- Escudillar el merengue por encima y quemar con la ayuda de un soplete.

